

Spinat recht oft: mal so, mal so!

Florentiner Suppe (Spinat-Suppe)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Würfel Maggi's | $\frac{1}{2}$ Liter Milch |
| Königin-Suppe | 125 g Spinat |
| 1 Eßlöffel (20 g) Fett | 1 Ei, hartgekocht |
| $\frac{1}{4}$ Liter Wasser | 1 Prise Salz |

Den Suppenwürfel zerdrücken, trocken in das heißgemachte Fett geben und nur leicht durchschwenken. Das Wasser auffüllen, mit dem Schneebesen gut verrühren und nach dem Aufkochen bei kleinem Feuer 15 Minuten kochen lassen. — Inzwischen den gewaschenen Spinat roh feinhacken, mit der Milch zur Suppe geben und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Maggi's Würze abschmecken. — Das hartgekochte Ei feinhacken und über die Suppe geben.

Spinat-Gemüse

- | | |
|------------------------|--|
| 1 kg Spinat | reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Schmorast von Spinat u. Wasser |
| 1 Scheibe Speck | 1 kleine Zwiebel, gerieben |
| 1 Eßlöffel (20 g) Fett | $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Mehl |
| oder Butter | 1 Teelöffel Salz |
| | 1 Teelöffel Maggi's Würze |

Den Spinat verlesen und nach mehrmaligem Waschen nur mit dem Wasser, das an den Spinatblättern hängen bleibt, bei mäßigem Feuer 5 Minuten dünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Nun den Spinat auf dem Brett etwas abkühlen lassen, feinhacken, dabei den austretenden Spinat-Saft auffangen. — Den gewürfelten Speck im heißgemachten Fett angehen lassen, die Zwiebel nur goldgelb dünsten, das Mehl dazugeben und ebenfalls nur wenig Farbe nehmen lassen. Mit dem aufgefundenen Schmorast und Wasser ablöschen und eine sämige Soße kochen. Den gehackten Spinat beifügen, gut durchkochen, mit Salz und Maggi's Würze abschmecken.

Beigabe: Rührei oder Bratwurst.

Junger Spinat, gedünstet

- | | | |
|--------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 kg Spinat | $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter | 1 Tasse Milch |
| 1 mittlere Zwiebel | $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Mehl | 1 Teelöffel Maggi's Würze |
| | | 1 Teelöffel Salz |

Den Spinat verlesen, waschen, bündelweise grob vorschneiden und feinwiegen. Inzwischen die sehr fein gehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten, den gehackten Spinat roh dazugeben und auf großer Flamme bei ständigem Rühren durchdünsten. Das Mehl in die Milch quirlen, zum Spinat gießen, verrühren und gut durchkochen. Maggi's Würze daruntergeben und mit Salz abschmecken.

Beigabe: Gebratene Leber.

Spinat-Eintopf mit Brühwurst

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 2 Würfel Maggi's | $1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln | 375 g Brühwurst |
| Zwiebel-Suppe* | 1 kg Spinat | 1 Eßlöffel (20 g) Mehl |
| 2 Eßlöffel (40 g) Fett | 1 Teelöffel Maggi's Würze | $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz |
| $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser | | |

* Auch Maggi's Blumenkohl-, Königin- und Familien-Suppe sind geeignet.*

Florentiner Suppe

Spinat-Gemüse

Junger Spinat, gedünstet

Spinat-Eintopf

mit Brühwurst

Spinat-Auflauf

Salat von jungem Spinat

Spinat-Kartoffelpuffer

mit Apfelsmus

*

Für 4 Personen

Bitte wenden!

Die Suppenwürfel zerdrücken, trocken in das zerlassene Fett geben und nur leicht durchschwenken. Das Wasser lauwarm aufgießen, mit dem Schneebesen glattrühren und aufkochen. Das mit wenig Wasser angerührte Mehl ebenfalls beifügen.

Inzwischen die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in Würfel schneiden. Den verlesenen Spinat roh feinwiegen, mit den Kartoffelwürfeln zur Suppe geben und 5 Minuten kochen. Mit Salz und Maggi's Würze abschmecken. Die Brühwurst dazugeben und heiß werden lassen.

Veränderung: Statt Brühwurst kann man auch fleischklößchen geben.

Spinat-Auflauf (Ostertorte) mit Kartoffelsalat

½—¾ kg Spinat	4 Eßlöffel ger. Käse	½ Liter Fleischbrühe aus
1 mittlere Zwiebel	3—4 Eier	2 Maggi-Fleischbrüh-
1 Eßlöffel (20 g) Fett	Salz und Muskatnuß	würfeln oder aus
125 g Reis	Maggi's Würze nach	2 Teelöffel Maggi's
250 g Brühwurst	Geschmack	gekürnter Fleisch-
		brühe

Die Zwiebel reiben, im Fett goldgelb angehen lassen, den gewaschenen Reis dazugeben und 5 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und 10 Minuten ziehen lassen. Den gewaschenen und roh gehackten Spinat dazugeben und in weiteren 5 Minuten garkochen (Absehtplatte unterlegen). — Die Wurst in heißes Wasser tauchen, enthäuten, in feine Scheiben schneiden und mit dem geriebenen Käse, den verquirlten Eiern unter die Spinatmasse mischen. Nach Salz abschmecken, einen Strich Muskatnuß sowie etwas Maggi-Würze beifügen und die Masse in eine eingefettete Form geben. Im Ofen bei mäßiger Hitze gut ½ Stunde backen. Man reicht dazu Kartoffelsalat.

Salat von jungem Spinat

150 g jungen Spinat	1 Teelöffel feingehackte	1 Teelöffel Salz
2 Eßlöffel Öl	Zwiebel	1 Teelöffel Maggi's
1 Eßlöffel Essig oder	1 Prise Zucker	Würze
den Saft ½ Zitrone		½ Bund Radieschen

Den Spinat verlesen, waschen und in breite Streifen schneiden. Die aus den übrigen Zutaten hergestellte Salatsoße darübergießen und gut vermischen. Kurze Zeit ziehen lassen und mit Radieschenscheiben verzieren. Nach Belieben kann man zur Salatsoße noch 1 Eßlöffel Büchsenmilch geben.

Spinat-Kartoffelpuffer mit Apfelmus

1 ½ kg Kartoffeln	1 Ei	125 g Schweineschmalz
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	200 g Spinat	1 flachen Teelöffel Salz

Den Spinat waschen, bündelweise grob vorschneiden und feinwiegen. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl, dem verschlagenen Ei und dem gehackten Spinat vermengen. Von der Masse je 2 Eßlöffel für einen Puffer in das sehr heiße Fett geben, dünn ausstreichen und auf beiden Seiten bei großer Flamme hellbraun backen.

Beigabe: Apfelmus oder sonstiges in Gläsern Marke „WECK“ eingeachtes Obst.